

BAB IX

KESIMPULAN

Usaha “BUONO BROWNIES” berdasarkan analisa faktor teknis, ekonomi dan realisasi penjualan selama satu bulan berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan, namun perlu disertai dengan peningkatan perbaikan produk untuk menjaga keberlangsungan usaha. Adapun berdasarkan analisa ekonomi dan realisasi penjualan, usaha layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk Usaha	: Perorangan
Lokasi	: Jl. Tenggilis Mejoyo AF-48 Surabaya
Waktu Operasi	: 22 hari/bulan selama 5 jam/hari
Kapasitas Produksi	: 96 buah/hari
Jumlah Tenaga Kerja	: 3 orang
Total Modal Industri (TCI)	: Rp 52.968.536,00
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp 522.775.783,81
MARR	: 13,12%
Laju Pengembalian Modal (ROR) :	
Sebelum pajak	: 448,46%
Setelah pajak	: 443,98%
Waktu Pengembalian Modal (POT):	
Sebelum pajak	: 2,66 bulan
Setelah pajak	: 2,69 bulan
Harga Jual Produk	: Rp 30.000,00
Hasil Penjualan Produk/Tahun	: Rp 760.320.000,00
Titik Impas/BEP	: 31,97%
NPW Realisasi	: Rp 462.436,12

DAFTAR PUSTAKA

- Aman, Moehamad. 2004. *Analisis Tata Letak Fasilitas Produksi dengan Algoritma CRAFT untuk Menurunkan Ongkos Material Handling pada Bagian Suzuki Original Component di PT. Mekar Armada Jaya Magelang*. Jawa Tengah: Teknik Industri Universitas Muhammadiyah Magelang. <https://maman6366.files.wordpress.com/2009/05/analisis-tata-letak-fasilitas-produksi-dengan-algoritma-craft2.doc> (11 Desember 2015).
- Amendola, J. And N. Rees. 2003. *Understanding Baking: The Art and Science of Baking, 3rd Edition*. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, M. dan L. K. Andreas. 1997. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Statistik Indonesia*. Jakarta: BPS.
- Bank Central Asia. 2015. Suku Bunga. www.bca.co.id/id/kurs-sukubunga/suku-bunga/suku-bunga_landing.jsp (11 Desember 2015).
- Bennion, E. B. and G. S. T. Bamford. 1997. *The Technology of Cake Making, 6th Edition*. India: Chapman and Hall.
- Bensdorp. 2015. *Cocoa Powder, Signature Cocoa Powders*. www.bensdorp.com/superior-red-sr (18 Januari 2016)
- Blais, C. 2011. *Food Chemistry: Operation Meringue*. www.ricardocuisine.com/articles/food-chemistry/72-operation-meringue (20 Juli 2015).
- Bogasari. 2015. *Segitiga Biru*. www.bogasari.com/product/brand/segitiga-biru (18 Januari 2016).
- Cauvain, S and L. Young. 2006. *Baked Products Science, Technology and Practice*. UK: Blackwell Publishing.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. Second Edition. New York: John Willey and Sons.
- Edwards, W. P. 2007. *The Science of Bakery Products*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.

- Figoni, P. 2004. *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Science*. New Jersey: John Wiley and Sons, Inc.
- Figoni, P. 2008. *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Science 2nd Edition*. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Handoko, T.H. 2000. *Dasar – Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta : BPFE
- Hanneman. 1989. *Bakery Flour Confectionary*. Oxford: Heitienann Professional Publish Ltd.
- Harianingsih. 2010. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting menjadi Kitosan sebagai Bahan Pelapis (Coater) pada Buah Stroberi, *Tesis*, Universitas Diponegoro, Semarang.
<http://eprints.undip.ac.id/25190/1/harianingsih.pdf> (11 Desember 2015).
- Harmupeka, A. 2012. *Apakah Almond sama dengan Badam?*
apridantiharmupekakhaidir.blogspot.co.id/2012/09/apakah-almond-sama-dengan-badam.html (11 Desember 2015).
- Hui, Y.H., (Ed). 2006. *Bakery Products: Science Technology*. Iowa: Blackwell Publishing.
- International Food Information Council Foundation. 1994. *The Rainbow on Your Plate: What You Should Know About Food Colors*.
www.foodinsight.org/food-colors-safety (10 Desember 2015).
- Litbang Kompas. 2016. *Kelas Menengah: Konsumtif dan Intoleran*.
<http://nasional.kompas.com/read/2012/06/08/11204529/Kelas.Menengah.Konsumtif.dan.Intoleran> (3 Februari 2016).
- Mahmud, M. K., Hermana, N. A. Zulfianto, R. Rozanna, Apriyantono, I. Ngadiarti, B. Hartatie, Bernardus, dan Tinexcellly. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Matz, S.A. 1972. *Cookie and Cracker Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Co.
- McWilliams, M. 1997. *Foods Experimental Perspectives, 3rd Edition*. New Jersey: Prentice-Hal Inc.
- Minnaar, R. dan Slot G.H. 1995. *Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.

- Nihayati, S.R. 2014. Prarancangan Pabrik Asam Akrilat dengan Proses Oksidasi *Propylene* Kapasitas 33.000 ton/tahun. Laporan Tugas Prarancangan Pabrik. Universitas Muhamadiyah Surakarta. <http://eprints.ums.ac.id/32345/27/Naskah%20Publikasi.pdf> (20 Januari 2016).
- Perusahaan Daerah Air Minum Kota Surabaya. 2008. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya*. http://pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1 (11 Desember 2015)
- Peters, M. S., Klaus D. Timmerhaus dan Ronald E. West. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineer*. 4th Edition. International Edition. Singapore: Mc. Graw-Hill.
- Philips. 2015. *LED Light Bulbs*. www.philips.co.id/c-m-li/led-light-bulbs (11 Desember 2015).
- Pomeranz, Y. and C. E. Meloan. 1991. *Food Analysis: Theory and Practice*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Pomeranz, Y., and J. A. Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- PT. PLN Persero Distribusi Jawa Timur. 2010. *Golongan Tarif Dasar Listrik*. www.pln-jatim.co.id/red/?m=tdl2 (11 Desember 2015).
- PT. PLN Persero Distribusi Jawa Timur. 2010. *Tarif Dasar Listrik untuk Keperluan Rumah Tangga*. www.pln-jatim.co.id/red/?m=tdl2&p=rt (11 Desember 2015).
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Singh, R. Paul and Dennis R. Heldman, 2009. *Introduction to Food Engineering*. Academic Press, Elsevier.
- Suhardjito YB. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI Yogyakarta.
- Sultan, W. J. 1981. *Practical Baking*. 3th Edition. The AVI Publishing, Company Inc. Westport, CT.
- Thompson, C. M. 2014. *Simple Oreo Balls*. www.trusper.com/tips/Simple-Oreo-Balls/11728249 (11 Desember 2015).
- Tupperware. 2015. *Jumbo Stak 'n Stor*. www.tupperware.co.id/Pages/ProductDocument/00/00/00/0007/jumbo-stak-n--stor.aspx (18 Januari 2016).

- United States Department of Agriculture. 2015a. *Basic Report: 01123, Egg, Whole, Raw, Fresh.*
<http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/112?fgcd=&manu=&lfacet=&format=&count=&max=35&offset=&sort=&qlookup=egg> (30 Agustus 2015).
- United States Department of Agriculture. 2015b. *Basic Report: 01125, Egg, Yolk, Raw, Fresh.*
<http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/114?fgcd=&manu=&lfacet=&format=&count=&max=35&offset=&sort=&qlookup=egg> (30 Agustus 2015).
- Vapeland. 2011. *Strawberry.* www.vapeland.co.uk/strawberry-368-p.asp
 (11 Desember 2015).
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 1994. *Bahan Tambahan Makanan.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.